

Некоторые приметы праздника:

- Если заморозки продержатся сорок дней, то летом будет тепло.
- Мороз, случившийся 22 марта, обещает урожай, в особенности проса.
- Какая погода на Сороки, такой она будет ещё сорок дней.
- Слышится гром — к голодному году.
- Тёплый ветер сулит дождливое лето.
- Галки и сороки встречаются в большом количестве, значит, скоро будет тепло.



Жаворонки, перепёлушки,
птички ласточки!

Прилетите к нам!

Весну ясную,
весну красную
принесите нам!

Весну ясную,
весну красную
принесите нам!

Жаворонок! Жаворонок!

На тебе зиму,
а нам лето!
На тебе сани,
а нам телегу!

Народный праздник

«Сороки»



Народный праздник «Сороки» отмечается 22 марта (по старому стилю — 9 марта). В православном церковном календаре это день почтения памяти сорока мучеников Севастийских.

Другие названия праздника: «Сорок сороков», «Сорок святых», «День жаворонка», «Жаворонки».

В народе этот день считался днём второй встречи весны, одним из самых больших праздников в году. Считалось, что именно в этот день домой возвращаются первые перелётные птицы — жаворонки и кулики. Они приносят с собой весну и открывают путь всем остальным птицам, возвращающимся с зимовки в тёплых краях.

Некоторые традиции праздника:

На Руси к этому дню хозяйки выпекали из теста булочки в виде птиц, как правило, сорок штук — по числу погибших мучеников.

Считалось, если посадить жаворонка на голову ребенка, то это даст ему здоровье:

"Жаворонки прилетели - на головку сели".

Жаворонка в соломенном гнездышке заносили в курятник, чтобы куры лучше неслись.



Простой рецепт булочек-птичек на рассоле.

Рассол от огурцов - предпочтительнее.

Ингредиенты:

мука — 4 стакана (чтобы тесто не прилипало к рукам)
рассол — 1 стакан
сахар — 1 стакан
масло подсолнечное — 1/2 стакана
сода — 1 чайная ложка (гашеная 9% уксусом)

Приготовление:

1. В рассоле растворите соду, туда же добавьте масло и сахар. Перемешайте.
2. Муку просейте в получившуюся смесь и замесите тесто. Оно должно быть эластичным.
3. Из теста сделайте жгутики, которые «завяжите» в узел. С одной стороны узла сформируйте головку, а с другой — хвостик, сделав надрезы ножом.



4. Глазки птичке сделайте из изюма.
5. Противень застелите бумагой и перенесите на него фигурки.
6. Разогрейте духовку до 170 градусов, поставим противень с булочками в духовку и запекайте до румяного золотистого цвета печенья. Готовое постное печенье на рассоле достаньте из духовки, остудите на решетке и подайте к столу.